



December 2025

Amuse

Tartaar van cantharellen met gepocheerd eitje.

Wijn: Mas des Bressades 'Cuvée Tradition Blanc' 2024 Costières de Nîmes a.c. | Frankrijk

Soep

Aardappelsoep met porcini.

Wijn: Mas des Bressades 'Cuvée Tradition Blanc' 2024 Costières de Nîmes a.c. | Frankrijk

Voorgerecht

Griet, prei, groene asperges en pistache.

Wijn: Mas des Bressades 'Cuvée Tradition Blanc' 2024 Costières de Nîmes a.c. | Frankrijk

Hoofdgerecht

Gevulde fazant met witlof.

Wijn: Cantine Salvatore 'Biberius' 2020 Molise Rosso d.o.c. | Italië

Nagerecht

Karamelmousse met toffeesaus en mandarijn.

Wijn: Quinta do Portal - Moscatel do Douro Douro d.o.c. | Portugal



Tartaar van cantharellen met gepocheerd eitje.

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Tartaar:

600 gr. Cantharellen
75 gr. Sjalotten
30 gr. Pijnboompitten

Gepocheerd ei

8 stuks Eieren klein
olijfolie

Opmaak

Handje Peterselie
6 eetl. Crème fraîche
tuinkers



Bereiding:

Tartaar

Maak de cantharellen schoon, pel de sjalot en snij hem fijn. Verwarm een koekenpan en bak de sjalot en de cantharellen in een beetje olie, en laat vervolgens het geheel droog bakken.

Doe de laatste minuut de pijnboompitten(houd er wat achter voor de garnering) erbij en bak ze mee.

Laat alles uitlekken op keukenpapier.

Gepocheerd ei

Bestrijk een stukje huishoudfolie met wat olijfolie en leg het over de rand van een kopje. Breek het ei op de folie zodat het ei in het kopje zakt. en draai de uiteinden dicht en zorg dat de lucht eruit is. Herhaal dit voor alle eieren.

Breng een pan met water tegen de kook aan en pocheer de eieren gedurende 5 minuten zodat het eigeel nog zacht is.

Opmaak

Snij de cantharellen fijn, hak de peterselie fijn, meng deze door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

Schik de cantharellen mbv een kookring op het bord.

Leg het gepocheerde ei er bovenop.

Doe de Crème fraîche in een spuitzak en spuit kleine dotjes ter garnering.

Garneer met wat tuinkers



Aardappelsoep met porcini.

Soep

8 personen

Ingrediënten

100 gr. Gedroogde porcini (eekhoortjesbrood)

4 eetl. Olie

1 bosje salie (2 blaadjes PP)

Zout en peper

500 gr. Kruimige aardappels

8 eetl. + extra boter

2 stuks ui gesnipperd

2 teen knoflook (fijnggehakt)

4 paddenstoelenbouillonblokjes

500 ml. Room

200 gr. Verse bospaddenstoelen (bijv.
eekhoortjesbrood - in plakjes)

4 theel. truffelolie





Bereiding

1. Week het gedroogde eekhoorntjesbrood ca. 1 uur in 1 l warm water. Verhit de olie in een kleine pan en bak er de salieblaadjes krokant in. Neem ze uit de pan en laat uitlekken op een stuk keukenpapier. Bestrooi met wat zout en zet apart. Schil de aardappels, was ze en snijd ze in gelijke blokjes.
2. Schep het eekhoorntjesbrood uit het vocht, maar bewaar het vocht. Dep het eekhoorntjesbrood droog en hak het fijn. Verhit 2 el boter in een grote pan en fruit er de ui en de knoflook ca. 4 minuten in. Voeg het gehakte eekhoorntjesbrood toe en bak nog 3 minuten. Voeg de aardappelblokjes toe en zet het vuur laag. Smoor ca. 4 minuten.
3. Voeg het weekvocht van de paddenstoelen en de bouillonblokjes toe en breng aan de kook. Voeg de aardappels toe en kook ze in ca. 20 minuten op matig vuur zacht en gaar.
4. Pureer de soep met een staafmixer glad. Voeg evt. wat water toe als de soep te dik is. Verhit een klontje boter in een koekenpan en bak er de verse paddenstoelen in ca. 5 minuten goudbruin en knapperig in. Breng op smaak met zout en peper.
5. Verwarm de soep opnieuw en roer er de slagroom doorheen. Breng op smaak met zout en peper. Klop 2 el boter er met de staafmixer doorheen zodat de soep mooi bindt en gaat glanzen. Roer als laatste de truffelolie erdoorheen. Wees voorzichtig met de truffelolie want deze kan snel overheersen.
6. Verhit de olie en bak de salieblaadjes krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.
7. Verdeel de soep over diepe borden of kommen, schep er de gebakken paddenstoelen in en bestrooi met de krokante salie.



Griet (of kabeljauw), prei, groene asperges en pistache.

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Gemarineerde prei (groen niet weggooien)

1 stuks Prei
25 gr. Suiker
50 ml. Witte Balsamico
100 ml. Warm water

Gekonfijte prei (groen niet weggooien)

1 stuks Prei
½ eetl. Olie
1 takje Tijm
2 blaadjes Laurier
1 teen Knoflook
1 snuf Vadouvan

Groene asperges

12 stuks Groene asperges
35 gr. Pistachenoten
Boter
Peper en zout

Puree van aardappel

300 gr. Groen van prei
250 gr Lekkere aardappel
Roomboter
Zout/peper
Olijfolie

Saus

50 gr. Fetakaas
100 gr. Room
30 gr. Pistachenoten
½ eetl. Baharat

Griet of kabeljauw

500 gr. Griet of kabeljauw

Afwerking

½ bakje Cress





Bereiding

Gemarineerde prei

Was de prei en snijd de prei Julienne (over de lengte dus) in reepjes van 5 cm lengte. Marineer de prei in de suiker, balsamico en water. **Gebruik het groen van de prei later.**

Gekonfijte prei

Was de prei en snijd deze in stukken van 2-3 cm. **Gebruik het groen van de prei later.** Vul een vacuümzak met de prei, olie, tijm, laurier knoflook en Vadouvan. Laat het vacuüm 30 minuten trekken in water van 85 gr C. Neem de prei uit de zak, dep droog en geef deze even snel een kleurtje in een pan.

Groene asperges

Maak de asperges schoon en snijd ze in de lengte door de helft. (pp zijn dat dus 3 halve asperges)
Blancheer ze in kokend zout water en koel ze af in ijswater. Warm ze voor het serveren op in boter.
Hak de pistachenoten met een mes en rooster ze
Meng ze met de gehakte pistache.
Kruid met peper en zout.

Puree van aardappel

Maak een preiolie door het groen van de gebruikte prei 10 minuten op 50 graden op te warmen, te blenderen en te laten uitlekken in een kaasdoek.
Kook de aardappels (Ratte du Touquet bv.) en pureer ze.
Roer preiolie er door (niet alles) zodat je een mooie puree krijgt. Maak af met roomboter, olijfolie zout en peper.

Saus

Week de pistachenoten in de room, kaas en de kruidenmix
Mix alles in een blender en passeer door een fijne zeef.
Warm de saus op voor het serveren.

Griet of kabeljauw

Verdeel de vis in porties van 60 gram en kruid ze met peper en zout.
Bak ze in boter en warm ze net voor het serveren weer op in de oven met wat boter.

Afwerking

Maak het bordje op met de verschillende componenten



Gevulde fazant met witlof

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Fazant

6 stuks Fazantfilet
30 ml. Manzanilla sherry
Slagroom
Varkensnet/ rolladetouw

Saus

1 stuks Sjalotten
50 ml. Manzanilla sherry
250 ml. Demi-glace
200 ml Slagroom

Witlof

4 stuks Kleine stronk witlof
Boter
Poedersuiker

Knolselderij

1 stuks Knolselderij
Slagroom

Afwerking

Tuinkers-cress





Bereiding

Fazant

Spoel het varkensnet schoon onder stromend koud water. Gebruik 1/3 van de filets voor de farce. Snij de resterende filets in en vouw deze open.

Haal de filets voor de farce door de gehaktmolen met een fijne plaat. Pureer in de Magimix tot een gladde massa, giet er sherry en vervolgens de slagroom toe. Breng de farce op smaak met zout en peper en doe over in een spuitzak.

Zout en peper de opengesneden borstfilets en spuit de farce in het midden van de borsten. Vouw de borsten dicht en rol deze in het varkensnet. Gebruik van de crepinette alleen de stukken zonder dikke aders. Indien geen crepinette aanwezig is kan ook rolladetouw gebruikt worden.

Laat de pakketjes 90 minuten opstijven in de koeling. Braad de gevulde borsten rondom aan in boter op niet te hoog vuur. Gaar verder 15 minuten in een oven van 140°C.

Saus

Snipper de sjalotten en fruit ze in wat boter. Blus af met de sherry en voeg de demi-glace toe. Laat tot minder dan de helft inkoken en voeg de slagroom toe. Kook in tot sausdikte en breng op smaak met zout. Zeef de saus en houd warm.

Witlof

Halveer de witlof en bak in wat boter mooi bruin op niet te hoog vuur. Draai de witlof om als deze halfgaar zijn en bestrooi met wat poedersuiker. Laat wat verder garen en haal ze uit de pan. Plaats de witlof op een gastroplaat en plaats deze naast de fazant in de oven.

Knolselderij

Snijd de helft van de knolselderij in fijne julienne en frituur deze op 170°C in de frituurpan tot mooi krokant en laat uitlekken op keukenpapier.

Snijd de andere helft van de knolselderij in kleine blokjes en kook ze goed gaar in wat water. Laat de knolselderij uitlekken op een zeef en draai helemaal glad in de Magimix met een scheutje slagroom. Breng op smaak met zout en houd warm.

Afwerking

Trancheer de gevulde fazantborsten en plaats ze op voorverwarmde borden. Verdeel de garnituur naast de fazant. Giet de saus over de fazant.

Verlevendig het gerecht met wat tuinkers.



Karamelmousse met toffeesause en mandarijn.

Nagerecht

8 personen

Ingrediënten

Toffeesaus

50 gr suiker
1 eetl. Water
35 ml slagroom
25 gr boter

Mousse

4 bladen gelatine
600 ml slagroom
200 gr suiker
2 eetl. Water
60 gr boter
60 gr eidooier
60 gr suiker
30 ml water

Afwerking

4 stuks mandarijnen



Bereiding

Toffeesaus

Breng het water met de suiker aan de kook op laag vuur en laat dit op karamelliseren tot een lichtbruine karamel. (Je mag hierin niet roeren). Schep 3 (of 6) eetlepels karamel op een bakpapiertje en smeer dit zo dun mogelijk uit. Laat dit uitharden.

Blus de rest van de karamel af met de slagroom, Kook dit tot een gladde saus. Voeg zout naar smaak toe en laat de karamel iets afkoelen. Roer de boter in stukjes door de karamel. Roer goed door en laat de saus afkoelen.

Mousse

Week de gelatine in koud water. Klop 500 ml van de slagroom tot yoghurt dikte en zet dit in de koelkast. Laat de suiker met wat water karamelliseren en blus af met de rest van de slagroom.

Laat dit wat afkoelen en roer de boter erdoor. Los de uitgeknepen gelatine op in de karamel. kook vervolgens een suikersiroop van het water en de suiker

Klop de eidooiers in de mixer luchtig. Giet de kokende suikersiroop al kloppende bij de eidooiers. Spatel het eidooier mengsel door de karamel. Laat dit wat afkoelen en spatel er dan de geklopte slagroom door.

Verdeel de mousse over schaaltes of glazen en zet de schaaltes in de koeling.

Afwerking

Verwijder de vliesjes van de mandarijnen.

Garneer de glaasjes met een toefje slagroom en de mandarijn, drizzle er wat toffeesaus (vanuit een spuitzak) over en garneer met een stukje uitgeharde karamel.